

À la carte

ANTIPASTI

Lumache alla bourguignonne in guscio edibile, crema all'aglio dolce e spugna al prezzemolo 20

Classica tartare di manzo e zabaione salato 20

Uovo, soffice di patate, cardoncelli, salsa périgourdine 20

Pane sfogliato, burro di Isigny, acciuga del Cantabrico e guacamole 20

Parmigiana di melanzane 20

PRIMI

Sua maestà "Il Risotto all'Amarone" (min 2 pax) 24

Garibaldini di pasta all'uovo, patate, cozze Mitilla e riduzione di 'nduja 22

Pasta maritata mantecata al grana Opera, crema di fagioli Lamon e olio al rosmarino 20

Ravioli ripieni di sogliola alla mugnaia e bottarga di caviale 24

*Gnocchi al ragù di diaframma in punta di coltello alla bolognese 20

*alternativa vegetariana con salsa ai cinque pomodori

Vellutata di zucca, finferli e nocciola gentile del Piemonte 20

SECONDI da accompagnare ai contorni di verdure

Suprema d'anatra, fichi glassati al Recioto della Valpolicella e dragoncello 28

Filetto di vitello al giusto rosa, senape e ginepro 30

Chateaubriand di tonno, pearà, rafano dolce, bagnetto verde e chutney di peperoni 30

Bianco di ombrina sulla sua pelle croccante, finocchi, arancia e caffè 28

Carciofo alla giudia, chips di tobinambur, cacio e pepe 18

CONTORNI

Purè affumicato 7,5

Spinaci al burro, uvetta e pinoli 7,5

Indivia all'arancia 7,5

Zucca al forno 7,5

DOLCI

Torta delle rose e zabaione 12

I ♥ gianduia 12

Cheesecake ai cachi, crumble di biscotto cioccolato, crema alla nocciola e marron glacè 12

Il nostro Tiramisù 12

Cioccolato My way (cioccolato fondente extra 80%) Cecilia Rabassi 12

Il coperto di 5€ comprende pane, piccolo benvenuto e servizio.



Troverai nel menù cartaceo gli ingredienti allergeni con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04.